

Gourmet Bratwürste mit Pflaumen - Senf-Füllung



Zutaten für 10 Personen

- 20 große Schweinsbratwürste, grob und gebrüht
- 1 Glas Senf (Bauzner)
- 40 Scheiben geräucherter Frühstücksspeck
- 40 Pflaumen, getrocknet

Grillmethode: Direkt bei 150 – 200 Grad / Garzeit: 5 Minuten / Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung

Mit einem scharfen Messer die Würste der Länge nach aufschneiden, nicht aber die Enden. Die Taschen sollten so tief geschnitten sein, dass die Pflaumen darin Platz finden. Zunächst die Taschen mit Senf austreichen, danach die Taschen mit Pflaumen füllen. Falls die Würste zu dünn sind, können die Pflaumen auch längs halbiert werden.

Die Speckscheiben mit der flachen Messerklinge auf dem Schneidebrett etwas in die Länge ziehen. Danach mit dem Speck die Würste umwickeln. Je nach Länge der Wurst, 2 Scheiben Speck verwenden.